

RECIPE

Vanilleparfait mit nutella®

Leicht

4 Portionen

8 h 40 min



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

350 g Sahne

½ Vanilleschote

2 Eigelb

30 g Zucker

nutella (zum Garnieren)

2 Bananen

1 EL Kakaonibs



**Um dieses köstliche
Rezept zuzubereiten,
reichen 15 g Nutella® pro
Person aus!**

ZUBEREITUNG

**1**

Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit: 480 Min.

200 g der Sahne in einer Schüssel mit einem Handrührgerät cremig aufschlagen und kaltstellen.

**2**

Für das Wasserbad Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Vanilleschote längs halbieren und eine Hälfte auskratzen. Eigelbe mit Zucker und Vanillemark in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen auf dem Wasserbad schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Dabei gleichmäßig rühren und darauf achten, dass die Eigelbe am Schüsselrand nicht zu heiß werden. Ei-Masse vom Wasserbad nehmen und kalt schlagen.



3

Etwa ein Viertel der geschlagenen Sahne mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Ei-Masse rühren. Restliche Sahne mit einem Gummispatel unterheben. Kastenform vor dem Befüllen in heißes Wasser stellen, damit sich das Parfait im Anschluss leichter lösen lässt. Die fertige Parfait-Masse in die vorbereitete Form füllen und über Nacht im Gefrierfach kaltstellen.



4

Zum Anrichten den Rest der Sahne aufschlagen. Bananen in Scheiben schneiden. Gefrorenes Parfait aus der Form lösen, in acht gleich große Scheiben schneiden und für 30 Minuten kaltstellen. nutella mit einer Winkelpalette auf Serviertellern verteilen, Parfait darauflegen und mit Sahne, Bananen und Kakaonibs anrichten.

Hat's geschmeckt?

Dann teile das Rezept mit dem Hashtag #nutellarezept